KSM5 安定した撹拌。信頼のスタンダードミキサー。

KSM5WH
（ホワイト）

KSM5ER
（エンパイヤレッド）

KSM5IB
（インペリアルブラック）

仕　様

電　　　源：100V　50/60Hz
電　　　流：4.0A（15分定格）
消 費 電 力：250W
回　転　数：60～250r.p.m.（無負荷時）
容 器 容 量：4.8L
質　　　量：11.2kg
外 形 寸 法：幅270・奥行340・高さ415mm

標準付属品

ワイヤー
ホイップ（6本組）

平面
ビーター

ドゥー
フック

オプション

ステンレスボウル
（4.8L）

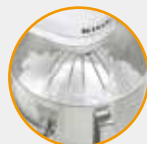
KSM5 専用オプション

12本組ワイヤーホイップ
標準付属のワイヤーホイップに比べ、きめの細かいホイップをより短時間で作ることができます。

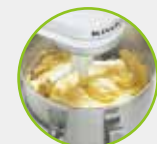
水ジャケット
ホイップ中の冷却やチョコレートの湯煎の時に便利な水ジャケットです。

3つの標準付属ヘッド 全シリーズ共通

泡立てや空気を含ませるとき

ワイヤーホイップ
例：メレンゲ・クリームの泡

粘度があるものを撹拌するとき

平面ビーター

例：ケーキ生地・クッキー生地

重い生地を練り上げるとき

ドゥーフック
例：パン生地・ピザ生地

KSM5 仕込量 ※表中の数値は目安になります。

品　名	スポンジ系（全卵の量※1）	メレンゲ（砂糖：卵白＝2：1）	生クリーム（シャンティー※2）（生クリーム：砂糖＝10：0.8）	パウンドケーキ（薄力粉使用）	バター使用のパン生地（強力粉使用）
最　大	生地で880g（卵L玉 約8個）	730g	1,300g	生地で2,000g	生地で1,000g
最　小	100g	150g	300g	生地で450g	生地で260g

※1）全卵≒60gで算出しています。　※2）シャンティーとは生クリームに砂糖を加え泡立てたものです。　注1）処理量はあくまで目安です。仕込量、粉量、水分量によって左右します。　注2）機種の能力（仕込量・ミキシング速度・ミキシング時間）の限度を超えて使用するとモーターに過負荷がかかるため、回転が停止したり急に回転する状態によっては、機械内部のギアが破損して運転不能の原因になりますので、必ず仕込量の範囲内でお使いください。　注3）連続運転をされる場合は、定格時間の15分以内でお使いください。　注4）粘りけの強いピザ生地やパン生地などのミキシング時の速度目盛りは「4」以下にしてください。また、イースト入りパン生地の場合は速度目盛り「2」で混ぜてください。バターを使用しないパン生地をミキシングする場合は、最大量の半分を目安にお使いください。　注5）パスタ生地はドゥーフックを使用し、多い量の作業は避けてください。又、連続撹拌は避けてください。

⚠ 安全に関する注意

ご使用の際は、取扱説明書をお読みの上、正しくお使いください。
各製品は本来の用途以外に使用しないでください。

●このカタログの内容は、2013年3月現在のものです。　●製品のデザインおよび定格・仕様は、品質向上のため予告なしに変更される場合があります。
●製品の色は、印刷により実際の色とは多少異なります。　●実際の製品には、使用上の注意を表示しているものがあります。

株式会社エフ・エム・アイ

東　京：〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521
大　阪：〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

http://www.fmi.co.jp/

営業所
札　幌：〒003-0002 札幌市白石区東札幌二条5丁目4番1号 Tel.011(813)8651
仙　台：〒983-0034 仙台市宮城野区扇町2丁目1番9号 Tel.022(238)5711
名古屋：〒454-0822 名古屋市中川区四女子町2丁目46番地 Tel.052(361)7891
広　島：〒731-0102 広島市安佐南区川内6丁目43番9号 Tel.082(876)1855
福　岡：〒812-0893 福岡市博多区那珂1丁目30番21号 Tel.092(481)2931

出張所
北　陸：〒921-8027 金沢市神田1丁目23番11号 Tel.076(243)7810

サービスステーション
沖　縄：〒903-0812 那覇市首里当蔵町2丁目13号 Tel.098(963)9324
盛　岡：〒020-0124 盛岡市厨川4丁目14番5号 Tel.019(648)5390
四　国：〒768-0012 香川県観音寺市植田町155番地1 Tel.0875(57)5161
鹿児島：〒890-0073 鹿児島市宇宿1丁目15番8号 Tel.099(263)8281

東京修理工場：〒130-0011 東京都墨田区石原4丁目35番7号 Tel.03(5819)1280

AO 2015.02.A00

FOOD MACHINES INTERNATIONAL
キッチンエイド・スタンドミキサー

KitchenAid®
キッチンエイド　スタンドミキサー

KitchenAid

キッチンエイド独自のプラネタリー撹拌 全シリーズ共通

キッチンエイド・スタンドミキサーは、独自のプラネタリー撹拌（ビーター部分と撹拌部品取付軸を、それぞれ反対方向に回転させ同じ撹拌軌跡を描かない撹拌機能）によってきめの細かい均一なミキシングを可能にします。

Meister Quality KSM7WH

新登場 ハイパワー 6.9L

ハイパワーモーター搭載でスタンドミキサー史上最高の性能を生み出す。

KSM7WHのために新設計された標準付属品

For Labo アタッチメントパーツ、ボウルがすべてステンレス製になったため、理化学・研究機関等でもご使用頂けます。

すべてのアタッチメントパーツは高耐久で衛生的なオールステンレス製

11本ワイヤーホイップ

標準で11本組になったワイヤーホイップは加工時間を短時間でき細かく仕上げます。また扁平な新形状のホイッパーはボウルから簡単に着脱できるようデザインされています。

平面ビーター

ボウルの形状に合わせ、大きくそして大量の加工にも耐えられるよう頑丈に設計されています。

スパイラル・ドゥーフック

らせん状に描かれた新形状のドゥーフックは、生地がからまりやすく練り込みしやすいので、均一で早い仕上がりが可能になりました。

流し込みシールドを標準装備

飛躍的に撹拌能力の上がったKSM7WHに流し込みシールドを標準装備。撹拌を高速で行う際には周囲への飛び散りを抑える事ができます。また撹拌時に追加投入が簡単にできるよう投入口が大きく設計されています。

効率的に設計されたステンレスボウル

多くのユーザーからの意見を取り入れた新形状「J型」ハンドルを採用。大量の材料をより安定して持てるよう、高い位置にハンドルが取り付けられ、ラックに吊り下げたり、複数個所有する場合には重ねての保管も可能です。

※製品に付属するステンレスボウルの取っ手はグリップ付きになります。

Silent
サイレント

静粛性の高いDCモーターを採用

単相100VのスタンドミキサーではDCモーターを史上初めてDCモーターを採用しました。DCモーターは始動時の速度を抑え高トルクを発生するのが特長です。従来のACモーターに比べ回転速度を約40%遅くし静粛性を向上する一方で、撹拌速度はギア比の調整で逆に2倍以上となり高速回転を維持しながら静かで力強い撹拌を実現しています。※

※ メーカー調べ

Powerful
パワフル

独自のオール金属製ギアユニット搭載

内部のギアユニットは卓上モデルとしては異例のオール金属製です。他製品に見られるゴム製のベルトや変速機と異なり、非常に精密かつ完璧な状態で噛み合うように設計されています。この特別設計により撹拌部へのモーターパワーのロスを最小限に抑えています。

Control
コントロール

最新のフィードバックコントロール

撹拌部はボウル内の状況を、毎秒常にモニターしてコントロール。モーターの回転を見て過負荷がかかったとフィードバックされた時はすぐに動作をストップします。このことでモーターの過度な負荷の低減と予防、モーター保護機能作動から自動復帰までの時間の短縮、長寿命化を実現しています。

KSM7WH（ホワイト）

KSM7WH

6.9L アーム リフト式

仕　様

電　　源：100V　50/60Hz
電　　流：6.1A（15分定格）
消費電力：400W
回 転 数：105～505r.p.m.（無負荷時）
容器容量：6.9L
質　　量：12.7kg
外形寸法：幅300・奥行370・高さ420mm

標準付属品　11本ワイヤーホイップ/平面ビーター/スパイラル・ドゥーフック/ステンレスボウル（6.9L）/流し込みシールド

KSM7WH仕込量

※表中の数値は目安になります。

品名	スポンジ系（全卵の量※1）	メレンゲ（砂糖：卵白＝2：1）	生クリーム（シャンティー※2）（生クリーム：砂糖＝10：0.8）	パウンドケーキ（薄力粉使用）	バター使用のパン生地（強力粉使用）
最大	1,980g（卵L玉 約18個）	1,650g	2,800g	生地で4,000g	生地で1,500g
最小	120g	150g	650g	生地で650g	生地で550g

※1）全卵≒60gで算出しています。　※2）シャンティーとは生クリームに砂糖を加え泡立てたものです。　注1）処理量はあくまで目安です。仕込量、粉量、水分量によって左右します。　注2）機種の能力（仕込量・ミキシング速度・ミキシング時間）の限度を超えて使用するとモーターに過負荷がかかるため、回転が停止したり急に回転する状態によっては、機械内部のギアが破損して運転不能の原因になりますので、必ず仕込量の範囲内でお使いください。　注3）連続運転をされる場合は、定格時間の15分以内でお使いください。　注4）生クリーム（シャンティー）を1,800g以上入れて処理する場合は速度6以下にしてください。速度が速すぎると液体がボウルよりあふれてしまいます。また、中速で生クリームを混ぜるとより気泡が細かく良い状態で仕上がります。　注5）粘りけの強いピザ生地やパン生地などのミキシング時の速度目盛りは「4」以下にしてください。また、イースト入りパン生地の場合は速度目盛り「2」で混ぜてください。　注6）パスタ生地はドゥーフックを使用し、多い量の作業は避けてください。又、連続撹拌は避けてください。